

SERVICIO DE COMIDA

BUENAS PRACTICAS PARA EL USO EFICIENTE DEL AGUA

PREPARACIÓN DE COMIDA Y BEBIDAS



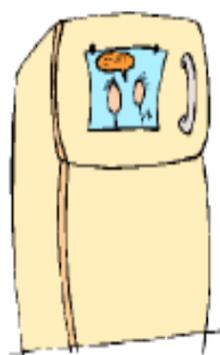
- Los chorros de agua de las cocinas deben usar un máximo de presión de 2.5 (GPM-galones por minuto. Si se necesita usar un flujo de agua de mayor presión en ciertos fregaderos, instale una válvula manual de rocío o de flujo de agua mayor.
- Reduzca o elimine el uso de agua para descongelar alimentos. Si es necesario usar agua para descongelar, reduzca el flujo de agua a lo máximo posible.
- Apague el flujo continuo de agua que se usa para lavar las bandejas de los drenajes en las islas de bebidas de café, leche o sodas.
- Instale válvulas automáticas u operadas con el pie en los chorros.
- Entrene a los empleados a conservar agua y ponga letreros o avisos en la cocina promoviendo el ahorro de agua.
- Sírvale agua a los clientes solo cuando éstos la pidan.
- Use la cantidad mínima de utensilios de comer, vasos, utensilios de cocina para reducir la cantidad de platos que haya que lavar.
- Evite usar agua para deshacer hielo en coladores.
- Lave los vegetales en un recipiente en lugar de dejar correr el agua en el fregadero de preparar comida.

MAQUINAS PARA HACER HIELO



- Reemplace maquinas para hacer hielo viejas con nuevos modelos de enfriamiento por aire; modelo de ahorro de agua. La vida útil de una máquina para hacer hielo es de 5 años.
- Use máquinas de hielo que fabriquen hielo triturado en lugar de cubos de hielo. La producción de hielo triturado usa menos agua.
- Use agua filtrada o con pocos minerales para evitar que gotee agua.
- Recoja el agua usada en las máquinas para hacer hielo que usan enfriamiento por agua y úsela para propósitos "no potables" como limpiar el piso.

MAQUINAS PARA HACER NIEVE, YOGURT, CÁMARAS DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN



- Reemplace unidades de enfriamiento de agua por unidades que no usan agua como las de enfriamiento de aire.
- Convierta las máquinas de enfriamiento por agua conectándolas al sistema de aguafrío si es posible.
- Apague estas maquinas durante las horas en que no se está sirviendo comida.